



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Almendra, Maria Jacinta da Conceição

Queijo de Castelo Branco : alguns parâmetros

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2731>

Metadata

Issue Date	1992
Abstract	É difícil, pelo menos, chegar às origens exactas da utilização do Rebanho ovino na produção leiteira. Sabe-se, no entanto, que o Rebanho de ovelhas acompanhou o desenvolvimento da civilização mediterrânica. Muitos escritos, e para só citar o Antigo Testamento, a Ilíada, a Odisseia, os Bucólicos, mencionam ou narram pastorais nos quais o Rebanho de ovelha acompanhava o homem de então. Ali se encontram igualmente referências à ordenha da ovelha e à fabricação do queijo. A maior parte dos queijos ...
Publisher	IPCB. ESA
Keywords	Leite de ovelha, Queijo
Type	Thesis
Peer Reviewed	No
Collections	ESACB - Produção Animal

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:19:09Z with information provided by the Repository



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

QUEIJO DE CASTELO BRANCO

Estudo de alguns parâmetros

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

MARIA JACINTA DA CONCEIÇÃO ALMENDRA



CASTELO BRANCO

1992

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
OBJECTIVOS	4
I - LEITE UTILIZADO	5
1 - Definição de Leite	5
1.1 - Principais Constituintes do Leite	5
2 - Análises Fisico-Químicas	8
3 - Análises Microbiológicas	9
II - TECNOLOGIA USADA	11
1 - Preparação do Leite a Queijar	11
2 - Coagulação	11
3 - Corte da Coalhada e Dessoramento	15
4 - Encinchamento ou Moldagem	21
5 - Prensagem	21
6 - Rendimento em Fresco	25
7 - Salga	25
8 - Cura ou Maturação	28
9 - Rendimento em Curado	31
III - ANÁLISE DO PRODUTO FINAL	33
1 - Definição de Queijo	33
2 - Características Organolépticas	33
3 - Análises Fisico-Químicas	33
4 - Análises Microbiológicas	36
IV - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	37
1 - Composição Fisico-Química do Leite de Ovelha	37
2 - Análise Microbiológica do Leite Laborado	39
3 - Qualidade do Queijo	42
3.1 - Características Organolépticas	42
3.2 - Análises Fisico-Químicas do Queijo	43
3.3 - Análises Microbiológicas	50
4 - Rendimento Queijeiro	52

V	- CONCLUSÕES	56
VI	- BIBLIOGRAFIA	58

ANEXOS

INTRODUÇÃO

"É difícil, pelo menos, chegar às origens exactas da utilização do Rebanho ovino na produção leiteira. Sabe-se, no entanto, que o Rebanho de ovelhas acompanhou o desenvolvimento da civilização mediterrânica. Muitos escritos, e para só citar o Antigo Testamento, a Ilíada, a Odisseia, os Bucólicos, mencionam ou narram pastorais nos quais o Rebanho de ovelha acompanhava o homem de então. Ali se encontram igualmente referências à ordenha da ovelha e à fabricação do queijo.

A maior parte dos queijos hoje fabricados a partir do leite de ovelha são os produtos de uma tradição ancestral. A sua origem é tanto mais incerta quanto ela é antiga e se encontra envolta em lenda." (Assenat, 1985).

É portanto de admitir que durante vários séculos, o leite tenha entrado na alimentação do homem, que o consumia directamente das fêmeas e com o andar dos tempos transformado em queijo. (Rebelo, 1983).

Hoje em dia, e particularmente nesta região de Castelo Branco, a ovinicultura tem um papel relativamente importante.

A produção de leite de ovelha é, quase exclusivamente, utilizada para o fabrico de queijo de ovelha, constituindo este um factor de relativa importância económica nesta região.

É pois de salientar que o efectivo ovino na região (apenas os concelhos de Castelo Branco e Idanha-a-Nova), e segundo os dados da Ovibeira, é de 170.000 ovinos.

No caso do queijo de Castelo Branco, este é curado pelo produtor e só após a cura é que é vendido.

Os preços praticados neste ano de 1992, variam entre 1600\$00 e 2000\$00 por quilo de queijo.

A produção total e anual de queijo nesta região está estimada em 2500 toneladas/ano. (IROMA, 1990)